FICHA TÉCNICA
PEÑASOLANA CURADO AL TARTUFO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT 2028

Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	Fecha: mayo15 Rev:00

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

PEÑASOLANA CURADO AL TARTUFO

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	**Revisado y Aprobado por:**
Patricia Martín **Fecha:** 9-05-15	*Jesús Martín* **Fecha:** 9-05-15

FICHA TÉCNICA
PEÑASOLANA CURADO AL TARTUFO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT 2028

Título: **QUESO DE OVEJA**
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: mayo15
Rev:00

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso
Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.
Categoría comercial: Queso curado
Marca: PEÑASOLANA
Curación: más de 3,5 - 6 meses

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** **Diámetro:** 19 cm. **Altura:** 11 cm. **Peso neto:** Aproximadamente 3,200 kg.	CAJA **Tipo:** Cartón **Unidades por caja:** 2 **Peso caja:** 240 g

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Dirección comercial: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Dirección del centro de fabricación: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159/923 222554
Correo electrónico: info@penasolana.com **Pagina web:** www.penasolana.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
R. de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Liquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo	Liquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (derivad de **Huevo**)	Liquido	Proveedor aprobado
Sales antibutíricas	Liquido	Proveedor aprobado
Aceite de oliva	Liquido	Proveedor aprobado
Trufa blanca	Solido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

LISTA ALBA **SI = PRESENCIA** **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea de vaca		X
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina	X	
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

FICHA TÉCNICA
PEÑASOLANA CURADO AL TARTUFO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT 2028

Título: **QUESO DE OVEJA**
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: mayo15
Rev:00

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleranc	FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleranc
Proteína bruta	24,6	±0,5	Acidos grasos saturados	25,12	±5
Humedad	35,75	±0,5	Sodio	1,67	±0,02
Hidratos de carbono	<1	±0,1	Energia (Kj/100g)	1704	±20
Azucares totales	<0,5	±0,1	Energia (Kcal/100g)	411,5	±5
Almidon	<0,5	±0,1	Cenizas	4,2	±0,5
Grasa bruta	34,75	±0,5	pH	5,2	±0,5
			Mezclas de vaca o cabra		Ausencia

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.

Pasta: firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

Color: blanco marfil

Textura: pasta mantecosa y soluble

Aroma/sabor/persistencia: A leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de acido y salado y un notable aroma a trufa blanca.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto; 6 meses si el queso está envasado.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4-8ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico).

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP).

NORMATIVA LEGAL

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos

fundidos.
Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. n.º 44 de 20 de febrero de 2002).
R**eal Decreto 1118/2007**, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.
Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero
Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
Real Decreto 930/1992 de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos
Real Decreto 723/1988 de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados
Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (R.D. 2483/1986)

5.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

Dimensiones: Diámetro 16 cm	**Peso logístico:** 5 g

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja

Marca: PEÑASOLANA

Ingredientes: leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del **huevo**), cultivos lácticos, cuajo, trufa blanca y sal.

Corteza recubierta con aceite de oliva.

Fecha de consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto.

Condiciones de conservación: Conservar en frío.

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Punto verde : si

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón

Dimensiones caja: 42x20.5x12	**Peso logístico caja:** 0,240

EMBALAJE

Características	**Unidades por caja:** 2 unidades **Unidades por fila:** 10 **Alturas por palet:** 7 **Unidades por palet:** 70 cajas **Dimensiones palet:** 80 x 120 x 10 cm **Altura cajas más palet:** 123 cm